

<sup>1</sup>William Pagel Borges; <sup>2</sup>Vitor Manfroi

<sup>1</sup>Graduando de Engenharia de Alimentos, ICTA, UFRGS

<sup>2</sup>Doutor em Ciência e Tecnologia Agroindustrial, Orientador, ICTA, UFRGS

## INTRODUÇÃO

No Brasil, o vinho rose é sinônimo de vinho levemente adocicado, sendo um excelente produto de entrada para conquistar novos apreciadores dessa bebida milenar. O espumante Rosé, para um país de clima tropical como o Brasil, possui a vantagem de consumo a baixa temperatura. Além disso, o aspecto visual impera como uma das principais características sensoriais na hora da compra de qualquer produto alimentício, isso demonstra outra excelente virtude desse vinho. Essa tonalidade de cor pode ser adquirida pelo corte, mistura de pequenas quantidades de vinho tinto com vinho branco. Contudo, devido a alterações ocorridas pelos compostos fenólicos, (flavonóides e não flavonóides) durante a vinificação essa coloração pode variar, não seguindo um padrão fixo.

## Objetivo

O objetivo deste trabalho é determinar a cor e a composição dos compostos fenólicos (antociânicos e não-antociânicos) por HPLC-DAD-MS<sup>n</sup> de espumante Rosé Brut submetidos a diferentes tratamentos do vinho de assemblage.

## MATERIAIS E MÉTODOS

Foram analisadas oito tratamentos do vinho de assemblage e sem tratamento considerado como padrão. As amostras foram cedidas pela Cooperativa Vinícola Garibaldi LTDA. As amostras do estudo são da safra 2016, com a segunda fermentação em tanques de pressão (processo Charmat). A composição de compostos fenólicos foi determinada em HPLC conectado em série a um espectrômetro de massas e o índice de cor em espectrofotômetro nos comprimentos de onda 420, 520 e 620nm.

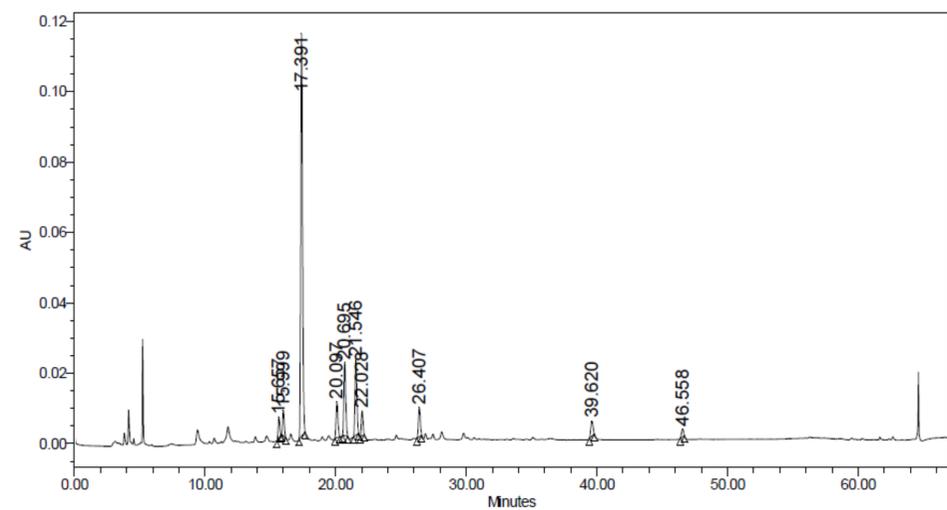


Vinho de assemblage

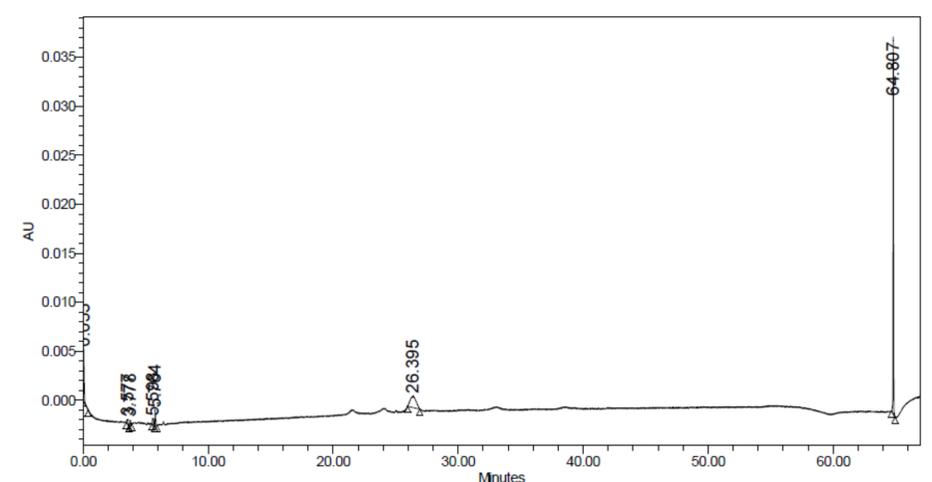


Espumantes Rosé Brut

## DISCUSSÃO DE RESULTADOS



Cromatograma dos compostos fenólicos do espumante Rosé Brut obtido por HPLC-DAD a 320 nm.



Cromatograma dos compostos fenólicos do espumante Rosé Brut obtido por HPLC-DAD a 520 nm.

## CONCLUSÃO

A conclusão preliminar indica a influência em determinados antioxidantes para a manutenção da cor nos espumantes, sendo visualizado pela concentração de alguns compostos fenólicos.